

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT
BLEND Nº5

PORQUE ESCOLHER O PORTO BRANCO GRAHAM'S BLEND Nº5?

Representa uma abordagem fresca, inovadora e entusiasmante para o Porto Branco.

É o primeiro Porto Branco especificamente criado para ser misturado com outras bebidas.

Mais leve, mais vibrante e mais fresco do que qualquer outro Porto Branco existente no mercado.

Artesanal: as uvas são colhidas à mão.

Com um teor alcoólico de apenas 19 %, isto é menos de metade do gin ou da vodka.



WHITE PORT
MEIO-SECO

Wm. & J. Graham & Co.

A ELABORAÇÃO DO GRAHAM'S BLEND Nº5

O Blend Nº5 é constituído fundamentalmente por duas castas portuguesas: a fresca Malvasia Fina e a aromática Moscatel Galego. Estas castas dão ao lote um perfil de sabor frutado em boca, com um equilíbrio perfeito de secura que combina de forma excepcional com água tónica.

VINHA >

As uvas são colhidas à mão e provêm de dois tipos de videiras: Malvasia Fina e Moscatel.

FERMENTAÇÃO >

As uvas são esmagadas e a fermentação começa usando leveduras naturais. Os níveis de açúcar são supervisionados.

FORTIFICAÇÃO >

Uma vez atingido o nível de açúcar requerido, é adicionada aguardente vínica neutra (77 % vol.). Isto eleva o teor alcoólico até 19 % e para a fermentação.

ENGARRAFAMENTO

Depois de 3 meses em repouso, o vinho é engarrafado e lançado no mercado. Beber enquanto é novo!



W. & J.
GRAHAM'S

ESTABLISHED 1820

PORT

BLEND N°5



**O NOSSO “PERFECT SERVE”
PORTO SUMMER**

*50 ml de Graham's Blend N°5
Completar com a sua água tônica preferida.
Muito gelo.
Decorar com limão e hortelã.*

**OUTROS DELICIOSOS COMPLEMENTOS
PARA O P&T QUE JÁ EXPERIMENTAMOS:**

Manjeriço fresco
Framboesa doce congelada e hortelã fresca
Morangos frescos e uma pitada de pimenta preta forte
Fatia de toranja com um raminho de hortelã

O Blend N°5 foi concebido especialmente para preparar o Porto Tónico perfeito, mas, de facto, este vinho é extremamente versátil e traz toda uma variedade de opções ao mundo dos cocktails. Estas são apenas algumas que descobrimos!

THE REFRESHER:

Graham's Blend N°5 White Port, refrigerante bitter lemon e hortelã

THE GARDEN:

Graham's Blend N°5, flor de sabugueiro e hibisco

THE FLOWER:

Graham's Blend N°5, rosa e arando

**WHITE PORT
MEIO-SECO**

Wm. & J. Graham & Co.



W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT

BLEND Nº5

A REGIÃO ONDE SE PRODUZ O VINHO DO PORTO

As videiras que dão origem ao vinho do Porto são cultivadas no Douro, uma região montanhosa situada no interior do norte de Portugal, a este da cidade do Porto. O Douro é a região vinícola demarcada mais antiga do mundo, património mundial da UNESCO e a maior área de vinha de montanha do mundo.

É uma das regiões que maior desafio apresenta para a viticultura: devido aos seus íngremes terrenos montanhosos, as videiras devem ser cultivadas em antigos terraços de pedra. Estes terraços tornam a mecanização quase impossível, pelo que todas as nossas uvas são colhidas à mão. Temperaturas de verão acima dos 40 °C, precipitações incrivelmente baixas e solos com boa drenagem fazem com que os rendimentos das videiras para a produção de vinho do Porto estejam entre os mais baixos do mundo, dando origem a uvas altamente concentradas.

O vinho do Porto toma o seu nome da cidade do Porto, situada junto ao mar, no norte de Portugal. O vinho do Porto tem sido expedido desta cidade desde o século XVI. Ainda hoje o vinho do Porto continua a ser envelhecido e expedido a partir das históricas caves existentes na cidade.



WHITE PORT
MEIO-SECO

Wm. & J. Graham & Co.

UM PRODUTOR DE ORIGEM FAMILIAR E INDEPENDENTE

A FAMÍLIA SYMINGTON

Os Symington são uma família de origem britânica e portuguesa que vive e trabalha em Portugal desde 1882. Hoje, são os principais produtores de vinho do Porto de categorias especiais. Atualmente, a empresa é gerida pela quarta e quinta geração da família. A família é a maior proprietária de vinhas no vale do Douro, com 26 quintas que cobrem mais de 2 250 hectares, sendo que mais de 1 000 hectares estão ocupados por vinha.

PORTO GRAHAM'S

Fundada em 1820 pelos irmãos escoceses William e John Graham. Os irmãos, originalmente exportadores de produtos têxteis, apaixonaram-se pelo vinho do Porto depois de aceitar 27 pipas de vinho como pagamento de uma dívida. Em 1890, a Graham's tornou-se uma das primeiras casas exportadoras de vinho do Porto a comprar vinhas no Douro, passando a tratar não apenas da comercialização dos vinhos, mas também da sua produção. No mesmo ano, a Graham's construiu as suas famosas caves de envelhecimento de vinho do Porto – ainda hoje estas caves continuam em funcionamento e guardam mais de 3 000 cascos de carvalho de vinho do Porto. Em 1970, a Graham's foi adquirida pela família Symington, cuja experiência, investimento e liderança têm transformado esta histórica casa de vinho do Porto numa das principais marcas de vinhos do Porto de categorias especiais do mundo.